

Куттер Sirman C 15 DA BANCO 380B

Основные характеристики

Объем	14.5 л
Скорость	2800 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	0.35 кВт
Ширина	380 мм
Глубина	610 мм
Высота	от 530 до 700 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Вес (с упаковкой)	67 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Куттер **Sirman C 15 DA BANCO** предназначен для измельчения, взбивания, смешивания продуктов, позволяет быстро готовить кремы, паштеты, соусы на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена высокопроизводительными вентилируемыми двигателями для постоянного пользования и системой с двойным микровыключателем на крышке. В комплект поставки входят лопатка и плитка для заточки ножей.

Особенности:

Variotronic: стабилизированный регулятор скорости с контролем мощности

Расположенные рядом двигатель и чаша изолируют тепло от обрабатываемого продукта

Корпус из нержавеющей стали AISI 430

Чаша из нержавеющей стали с термическим дном и ручками

Крышка из прозрачного материала Lexan с отверстием для добавления ингредиентов во время обработки

Крепкие ножи-насадки из стали с волнистым лезвием

Дополнительные характеристики:

Полезный объем: 8,2 л

Габариты в упаковке: 650x750x750 мм

Опции (заказываются отдельно):

Насадки:

Зубчатые

С отверстиями

Для толчения

Для замешивания теста